

Für ausgezeichnete Qualitäten:

GELA-QUICK® SL

Speisegelatine sofort löslich, pulverisiert

Art.-Nr. G 148

Spitzen-
produkte
zur
Getränke-
behandlung

Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14a
D-68169 Mannheim
Tel. (0621) 3 22 79-79
Fax (0621) 3 22 79-27
www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de

Qualitätsmanagement
DIN-ISO 9001:2000



Unsere
Informations-
schriften beraten
nach bestem
Wissen, jedoch
ohne Rechts-
verbindlichkeit.

Es gelten unsere
allgemeinen
Verkaufs- und
Liefer-
bedingungen.

Vorbemerkung

Traditionell ist das zentrale Kriterium zur Beurteilung der Qualität einer Speisegelatine die sog. Bloom-Zahl. Mit dieser Zahl, die von 60 bis 280 reichen kann, wird die Festigkeit der Gelstruktur bestimmt, die eine Speisegelatine bilden kann. Je höher die Bloom-Zahl, desto teurer ist die Gelatine und desto weniger Gelatine wird benötigt, um einer Masse eine bestimmte Festigkeit zu geben. Bei der Getränkebehandlung jedoch soll sich die Speisegelatine ohne Bildung einer Gelstruktur möglichst klar im Getränk auflösen. Daher ist die Bloom-Zahl als Qualitätsmerkmal für die Speisegelatine bei der Getränkebehandlung ohne Aussagekraft. Speziell für die Getränkebehandlung hergestellt, entspricht GELA-QUICK® ist nach der EU-VO 606/2008 für die Weinbehandlung zulässig und entspricht in Qualität und Reinheit der deutschen Wein-VO vom Mai 1995, Anlage 5, II. Besonders selektierte Rohware sowie ein spezielles Herstellungsverfahren garantieren absolute Freiheit von BSE-Erregern.

Ökologie

GELA-QUICK® SL ist gemäß EU-VO 780/2006 für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

Produktbeschreibung

GELA-QUICK® SL ist eine sofort lösliche, sprühgetrocknete, fein pulverisierte Speisegelatine, die bei Kontakt mit einer flüssigen Phase keine Gelstruktur bildet. Daher zeigt GELA-QUICK® SL ein besseres Löslichkeitsverhalten als herkömmliche Gelatine, und ist so besonders für die Behandlung von Maische, Wein und Fruchtsäften geeignet.

Vergleich des Löslichkeitsverhaltens:

	kalt gelöst	warm gelöst
herkömmliche Gelatine	innerh. 35-40Min.	innerh. 15-20Min.
GELA-QUICK®SL	innerh. 5 - 7Min.	löst sich sofort während des Einrührens

Anwendung

GELA-QUICK® SL auflösen.
Für Maische benötigt man:
ca. 20 - 30g/hl GELA-QUICK® SL

Für Wein benötigt man
ca. 5g/hl GELA-QUICK® SL zusammen mit
ca. 50ml/hl KELLERSOL 15 oder mit
ca. 25ml/hl KELLERSOL 30A.

Für Fruchtsäfte benötigt man
ca. 10g/hl GELA-QUICK® SL zusammen mit
ca. 50ml/hl KELLERSOL 30A .

Ist Gelatine im Überfluss vorhanden, so kann diese als Eiweißkomponente unter Umständen zu Nachtrübungen führen. Bei sehr trüben Weinen ist eine Verdoppelung der GELA-QUICK® SL / KELLERSOL-Gaben angezeigt. In diesem Fall zuerst KELLERSOL und dann die gelöste GELA-QUICK® SL zugeben.

Wirkungsweise

GELA-QUICK® SL ist in ihrer Klärwirkung vom Gerbstoffgehalt des zu behandelnden Getränkes abhängig. In Getränken, in denen ein entsprechender Gerbstoffgehalt nicht vorausgesetzt werden kann, wird zur Erzielung des gewünschten Schönungeffektes KELLERSOL als Bindungspartner für GELA-QUICK® SL eingebracht. Anstelle von KELLERSOL kann auch KELLER-TANNIN eingesetzt werden. GELA-QUICK® SL entzieht Rotweinen Gerbstoff und trägt somit zu deren geschmacklicher Verbesserung bei, unter gleichzeitig weitestgehender Schonung der spezifisch erwünschten Getränkeinhaltsstoffe.

Hinweise zur Lagerung

GELA-QUICK® SL trocken lagern. Angebrochene Verpackungen gut schließen und alsbald aufbrauchen.

Verkaufseinheiten

1 kg; 5 kg; 15 kg (Palette = 50 x 15 kg)

Gedruckt am: 16.01.12

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung